

Testi di **Giuseppe De Biasi****BASSANO DEL GRAPPA** (Vicenza) Villa Angarano

I vini amati da Palladio custoditi da cinque sorelle

La dimora storica con le barchesse disegnate dal grande architetto è oggi una cantina tutta al femminile, guidata dalle sorelle Bianchi-Michiel



«È questo luogo celebre per i preziosi vini che vi si fanno, e per li frutti che vi vengono, e molto più per la cortesia del padrone». Sono parole del grande architetto veneto Andrea Palladio riferite all'amico conte **Giacomo Angarano e alla sua splendida dimora, già all'epoca famosa per la bontà dei vini.** Lungo il corso del fiume Brenta, a Bassano del Grappa, sono passati oltre 450 anni ma alla Villa Angarano la qualità è ancora proverbiale. Un'azienda, oggi, tutta al femminile, guidata dalle sorelle Bianchi-Michiel, discendenti del conte

info

Villa Angarano

Bassano del Grappa (Vicenza), contrà Corte Sant'Eusebio 15, 0424/50.30.86;

www.villaangarano.com

Come arrivare: dal centro di Bassano seguire la provinciale 73 per 4 km fino alle indicazioni.

Visite e degustazioni:

su prenotazione (0424/50.30.86; info@villaangarano.com). Accompagnati da Giovanna Bianchi-Michiel si visitano i vigneti, le barchesse, la cappella, il parco e le scuderie dove si tiene la degustazione di tre vini (compreso il Torcolato di Breganze) più l'olio della tenuta; durata: 1 ora; costo 14 €.

Giacomo e della casata dogale dei Michiel. La dimora, Patrimonio Unesco insieme alle altre ville palladiane del Brenta, fa anche parte dell'Adsi (Associazione Dimore Storiche Italiane). Una chicca architettonica incastonata in una fertile striscia di terra, ricca di acque e protetta dai gelidi venti alpini dall'altopiano del Grappa. È una zona caratterizzata da suoli alluvionali o vulcanici, che donano ai vini della Doc Breganze personalità e spiccata mineralità. Il vitigno simbolo è **la Vespaiola, presente solo nella ristretta area della denominazione, uva a bacca bianca che deve il nome all'attrazione fatale che provoca sulle vespe, rapite dal suo**

ammaliante profumo e dall'alta concentrazione zuccherina. In questo scenario **Giovanna Bianchi-Michiel, insieme alle sorelle, accoglie gli enoturisti nella barchessa, un tempo adibita a scuderia e ora trasformata in elegante sala degustazione.** Fra il lussureggiante giardino esterno e gli stalli che ancora riportano i nomi dei cavalli che vi dimorarono è possibile degustare le sei etichette prodotte negli otto ettari vitati della tenuta. Vini che si avvalgono della consulenza enologica di Marco Bernabei e che portano il nome di Villa Angarano in giro per il mondo, a ribadire come l'affermazione del Palladio, dopo quasi cinque secoli, resti quanto mai attuale.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



In alto: il profilo di Villa Angarano circondato dai vigneti, con le barchesse disegnate da Palladio. **Qui sopra:** le sorelle Bianchi-Michiel; da sinistra: Giovanna, Isabella, Carla, Anna e Maruzza.

IL VINO

TORCOLATO DI BREGANZE RISERVA DOC 2015

Il nobile Torcolato San Biagio nasce da selezionati grappoli di Vespaiola, lasciati tradizionalmente appassire attorcigliati (da cui il nome) agli aerei soffitti dei cascinali, dove per almeno quattro mesi gli acini hanno modo di concentrare zuccheri e aromi prima di essere "torchiati". A seguire fermentazione lenta e affinamento di almeno due anni in barrique di rovere francese. Nel bicchiere il San Biagio si veste di un brillante ambrato con sentori di agrumi, albicocca disidratata e frutta secca. In bocca è appagante, equilibrato e con finale ammandorlato. Prodotto in sole 2.000 bottiglie al prezzo di 25 € si abbina a una crostata di albicocche di Marostica Dop come a un buon erborinato.

